Wychodzi dwa razy na tydzień

KORRESPONDENT

przy Gazecie Warszawskiéj.

HANDLOWY, PRZEMYSŁOWY I ROLNICZY.

DNIA 14 LUTEGO. № 10 ROK 1849.

KOMMISSJA RZĄDOWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH, i DUCHOWNYCH.

Zaraza bydlęca Księgosuszem zwana, panując w Królestwie Polskiém przez przeciąg lat kilku i znaczne w inwentarzach krajowych zrządziwszy szkody, obecnie znowu objawiła się we wsiach: Kadłubku powiecie Radomskim, Łomiankach powiecie Warszawskim i gminie Pogorzel powiecie Stanisławowskim.

Wszelkie środki dla uśmierzenia w powyższych miejscach księgosuszu, oraz żeby zapobiedz jego rozszerzaniu się już przedsięwzięte zostały. Pragnąc wszakże pewniejszy osiągnąć skutek swych zarządzeń, Kommissja Rządowa Spraw Wewnętrznych i Duchownych, uważa za potrzebne podać do wiadomości powszechnéj następujące ostrzeżenia.

Zaraza na bydło księgosusz (pestis boum) najzjadliwsza ze wszystkich chorób tego rodzaju, jakkolwiek pojawia się tylko pierwiastkowo na bydle stepowem, łatwo jednak przenoszoną bywa z miejsca na miejsce. Dla uniknienia zgubnych jéj następstw nie należy uciekać się do żadnych środków sekretnych, do lekarstw i profilektyków, ale jedynie starać się o to, aby uchronić bydło zdrowe od wszelkiéj styczności bezpośredniéj lub pośredniéj z bydłem chorém, lub o chorobę podejrzaném, a najbardziéj z bydłem świeżo sprowadzoném, nie wiadomego stanu zdrowia. W ogólności zaś należy utrzymywać bydło w taki sposób, aby do niego nie miało przystępu nic zgoła, coby mogło pochodzić z miejsc obcych, a tém bardziéj zarażonych; albowiem nietylko ludzie, ale nadto psy, owce, konie, i t. d. łatwo chorobę przenieść mogą.

W razie zjawienia się choroby jakiéjbądź między bydłem, chociażby ona niebyła księgosuszem: to jest, jeżeliby się pomiędzy inwentarzem okazały sztuki tracące apetyt, kaszlące lub mające biegunkę, obowiązany jest każdy właściciel, oddzielić przede wszystkiém sztuki zdrowe od chorych i natychmiast dać znać najbliższéj władzy miejscowéj, dla przedsięwzięcia potrzebnych środków i uzyskania pomocy lekarza.

Ostrożności jakie przedsięwzięte być winny dla zapobieżenia zjawieniu się zarazy, jako też w celu jéj uśmierzenia, wskazane są w ustawie Policji Weterynaryjnéj w §§. od 64 do 108. Ścisłe wykonywanie tych przepisów świętym jest obowiązkiem tak władz wykonawczych, jakoteż i mieszkańców kraju, albowiem nietylko nakazują im to obowiązki ich powołania, prawo i osobista odpowiedzialność, w podobnych razach kodexem karnym zastrzeżona, ale nadto własne i sąsiadów ich dobro.

Nadto, w razie zjawienia się między bydłem księgosuszu, aby uchronić cały inwentarz od upadku, najskuteczniejszém jest: zabijanie wczesne tak sztuk dotkniętych, choćby nawet początkiem choroby jakoteż obok nich stojących; zagrzebywanie ubitych sztuk wraz z nacinaną skórą do dołów głębokich, oraz oczyszczenie po nich stanowisk, według zasad ustawy policji Weterynaryjnéj. Tym sposobem często bardzo zaraza od razu przytłumianą bywa, i właściciele stratą kilku sztuk bydła, okupując ocalenie reszty inwentarza, uchraniają się od strat daleko znaczniejszych, jakieby bez téj ofiary ponieść musieli.

W końcu, Kommissja Rządowa wiadomo czyni, że z powodu panowania zarazy podobnéj, w kilku mianowicie miejscach Gubernji Wołyńskiéj poleconém zostało lekarzowi przy kwarantennie w Włodawie.

1. Aby bydło pędzone z Rossji, które opatrzone będzie w świadectwo, że nie pochodzi z miejsca dotkniętego zarazą, że w drodze przez miejsca zarażone nie przechodziło, i że nie było żadnych okoliczności ściągających podejrzenie o tajeniu zarazy w trzodzie, zatrzymywane było stosownie do §. 398 ustawy policji Weterynaryjnéj na granicy w miejscu obserwacyjném, przez godzin 48 pod bacznym dozorem lekarza, a nadto iżby właściciele zobowiązani zostali do poddania swego bydła powtórnéj rewizji w dwóch pierwszych miastach, położonych na trakcie, w których zamieszkuje lekarz rządowy.

2. Jeżeli przy rewizji bydła postrzeżoną zostanie sprzeczność w świadectwie zdrowia co do liczby sztuk, lub jeżeli właściciele świadectw zupełnie nie przedstawią, oraz jeżeli bydło przechodziło przez miejsca dotknięte zarazą, w takim razie bydło to pozostawać powinno na obserwacji przez dni 14 stosownie do §. 399 powołanéj ustawy.

3. Gdyby zaś podczas zatrzymywania w kwarantannie pomiędzy bydłem pędzoném okazała się zaraza, w takim razie bydło to, jak również bydło prowadzone z miejsc dotkniętych zarazą, i wszystkie surowe produkta zwierzęce z miejsc takich przywożone, w myśl § 55 i 397 w mowie będących przepisów, wcale do kraju tutejszego wpuszczonemi być nie mają.

KILKA SŁÓW NA ZAPYTANIE: KTÓRY SYSTEM JEST LEPSZY, CZY MACERACJA, CZY PRASSOWANIE?

przez Roberta Philipp, Chemika i Technika.

Korzystne wydatki, które otrzymały fabryki cukru z buraków w nowszych czasach założone, zwróciły uwagę posiadaczy większych majętności, w których grunta są zdatne pod uprawę buraków, celem podobnych fabryk zakładania. Podpisany, przeszedłszy długą i gorzką szkołę doświadczenia, pozwala sobie czynić nad tym przedmiotem niektóre uwagi, i zdaje się że z tego powodu dostatecznie usprawiedliwionym zostanie.

Przede wszystkiém najważniejszym warunkiem jest aby ilość buraków do fabryki cukru dostarczyć, a najlepiéj własne wyprodukować. Każda fabryka cukru z buraków jeżeli ma przynieść odpowiednie korzyści, nie powinna być zakładaną na małą skalę i najmniéj być wyrachowaną na sto dni roboczych. Produkcja takiéj ilości buraków pociąga za sobą nietylko zmianę rotacji zaprowadzonych w gospodar-

stwie do téj pory istniejących i bez wyraźnéj straty, w sposób gwałtowny odmienioną być nie może, bo wymaga tak znacznéj siły roboczéj, która w jednym czasie do innych pilnych robót gospodarskich koniecznie jest potrzebną; tak, że albo na szkodę jednéj, albo drugiéj strony wpływać musi, lub też wreszcie cały system dawny gospodarski do upadku doprowadzi, jeżeli stosunek początkowo produkować się mających buraków nie będzie odpowiedni dawnemu stosunkowi produkowanego zboża. Tym więcéj, że produkcja buraków, musi zmniejszać produkcję pszenicy dla tego, że pod buraki wybiera się najlepsza ziemia i dużo nawozu wymagają. Kilkoletnie doświadczenie przekonało mnie w wielu okolicach Polski, że tylko w rzadkich miejscach i przypadkach, jedynie w gruntach pszennych pierwszéj klassy, przy głębokiéj uprawie można z pewnością rachować na korzystny urodzaj buraków po pszenicy, jako drugi plon zbieranych. Dla tego radzę żeby nawet tam gdzie pszenica najbujniéj się udaje, nigdy buraków bez dodawania świeżego nawozu nie sadzić, dopóki rola pierwéj przez kilkoletnią uprawę na buraki nie zostanie głębiej skruszoną i nawozem nasyconą.

Na nowiznach i świeżo zoranych niezbyt mokrych łąkach najlepiéj się buraki udają; nie należy przecież gruntu za wysoko oceniać, jak gdyby tylko li do uprawy buraków był zdatnym.

Buraki wymagają ręcznéj pracy nieustannéj jeżeli się mają udać, nawet przy najlepiéj i najgłębiéj uprawionéj roli. Wczesne i prędkie pielenie aż do wytępienia wszelkich chwastów, właściwe wyciąganie zbytecznych flanców, poruszenie czyli skruszenie ziemi oraz osypanie, są najważniejszemi warunkami do urodzaju buraków. Zatém uprawa buraków wymaga nieustannéj pilności, większéj nad uprawę zboża lub kartofli, a przede wszystkiem znajomości praktycznéj o uprawie tychże; z tych powodów należy uprawę buraków oddać pod dozór takiéj osobie, która z uprawą praktycznie jest obeznaną, zostawić jéj wolność działania i starania się o robotników potrzebnych, tak aby nie była zawisłą od innych zatrudnień gospodarskich.

Nietylko produkcja buraków ale i następnie dobre zachowanie wielkiéj ich massy jest ważną rzeczą; aby to uskutecznić trudno jest nauczyć się li tylko z książek, należy do tego znajomość praktyczna i doświadczenie. Nie mogę nic więcéj uczynić, jak tylko powtórzyć i powyższe uwagi jak najmocniéj polecić, aby zwrócono szczególną na nie baczność, bo najdroższą nauką jest własne doświadczenie.

Jeżeli pierwsza potrzeba jest osiągniętą, to jest: produkcja surowa buraków, następuje druga: Odpowiednie i dokładne założenie fabryki cukru. Chcąc i téj potrzebie zadosyć uczynić, trzeba koniecznie na właściwą drogę natrafić, którą tylko zupełnie dobrze obeznany technik prowadzić może.

Zakładanie czyli założenie fabryki cukru w ogólności, odpowiedążeniu jeżeli we wszystkich szczegółach odpowiadać będzie systemowi, jakim ma się wyrób cukru odbywać, stosownie do dziś istniejących i znanych sposobów w téj gałęzi przemysłu.

Ztąd teraz wynika to ważne zapytanie, podług którego systematu fabryka ma być zakładaną, to jest: czy na system przez prassowanie, lub też na system maceracji.

Jeżeli na powyższe zapytanie przyjmiemy odpowiedź, że mniejszym kapitałem zakładowym korzystniéj jest osiągać największe rezultata i produkt surowy do najwyższéj ceny, przez przerobienie na cukier, doprowadzić, przyznać wówczas musimy systematowi maceracji pierwszeństwo, a to z powodów:

1°. Oszczędzenia zakładowego kapitału na machiny kosztowne jakiemi są prassy hidrauliczne, tartaki, machiny parowe do wprowadzenia w ruch tarek i prass hidraulicznych wraz z platami nieodzownie potrzebnych, w miejsce których przy maceracji używa się tylko prosta maszyna szadkownica do krajania buraków, ręką ludzką w ruch wprowadzana i niekosztowny apparat maceracji. Z tego powodu nie doznaje się przerwy w czasie fabrykacji, która jest nieodzowna przy skomplikowanych maszynerjach systematu prassowego.

2°. Osiągnienia większéj ilości soku, a tym samym większéj ilości cukru, o czém niżéj rozpiszę się obszerniéj.

3°. Osiągnienia soku takiéj czystości, że przy równem działaniu piękniejszy cukier wydaje, jak sok który przez prassowanie zostanie otrzymanym, a w skutek téj czystości soku potrzebuje mniejszéj ilości kości zwierzęcych.

Przed kilku latami w pismach ówczasowych wystąpiłem jako obrońca systemu maceracji, jakkolwiek zmniejszyło się uprzedzenie w ogólności, jednak i dziś jeszcze znajduje przeciwników, którzy niesłusznie niedokładność postępowania przypisują systemowi maceracji. Kilkoletni przeciąg czasu dozwolił mi wszelkich sposobów maceracji doświadczyć, a tém samém rozpoznać pro i contra to jest: doskonałość i wady w wykonaniu wszelkich znanych metod ocenić. Usunąć zatém wszystkie wady, było pierwszem mojém zadaniem a o ile mnie się to udało poniżéj wyjaśniam.

Najlepszy i najpraktyczniejszy system w fabrykach maceracyjnych zwany jest systemem Dombala, a że przekonywające środki téj metody połączone jeszcze są z niektóremi niedogodnościami modyfikacji ulegającemi, niedogodności te przez uprzedzonych przeciwników jako wady samemu systematowi maceracyjnemu są zarzucane.

Przy fabrykach cukru z buraków główną jest zasadą osiągnięcie jak największéj ilości soku z buraków, którem w przecięciu za pomocą tarek i prass najwyżéj otrzymujemy 80 do 82% (a w latach suchych i przy drobnych burakach stosunek jest mniejszy) a zatém zostaje 13 do 15% soku w pozostałościach, albowiem burak ma tylko w sobie 5% suchéj substancji; więc pozostały sok za stracony uważać należy. Przyczyna tego leży w tém, że najlepsza maszyna do tarcia nie jest w stanie rozerwać wszystkich komórek w burakach sokiem napełnionych a tém samém i żadna prassa nie jest w stanie pozostałego soku z nierozerwanych komórek wycisnąć i wyprassować. Inaczéj się zaś dzieje przy systemie maceracyjnym w cienko pokrajanych na szadkownicy w talerzyki burakach; przez gorącość wrzącéj wody rozrywają się wszystkie komórki sokiem napełnione, za pomocą rozprężenia tkanki komurek, a tém samém uposabione są do oddania całkowitego soku wodzie, do maceracji przeznaczonéj, tak że przy należytém i właściwém postępowaniu żadna cząstka buraka ochronić się nie może od udzielenia posiadanego soku.

Sok otrzymany przez prassowanie zawiera w sobie wszystkie obce części właściwe burakom, jako to: białko roślinne, klej roślinny, ferment, garbnik i różne sole rozpuszczone, które wprawdzie przy późniejszych operacjach oddzielnemi zostaną, ale zawsze z powodu zawierającéj się większéj ilości soli, fermentu, kleju i garbnika a tém samém wapna i t. p. wymaga użycia większéj ilości kości zwierzęcych do oczyszczenia.

Sok zaś otrzymany przez macerację jest czystszy, z powodu że wszystkie części klejowate, a mianowicie jako ferment działające, białko roślinne, równie i klej roślinny, w wodzie wrzącéj osiadające, skupiają się, a tém samém stają się nierozpuszczalnemi i pozostają w cienko pokrajanych talerzykach burakowych bez związku z sokiem, zdolnym udzielić się wodzie łatwo i w zupełności rozpuścić.

W czyszczeniu (defekacji) okazuje się zaraz różnica od soku prassowego, nie znajduje się żaden kożuch, tylko mały w stosunku osad. Wspomnione korzyści otrzymuje się tylko przez macerację gotowanych buraków, ale nie przez sposób aby tarte buraki wodą zimną nalane rozsłodzić, któremu to sposobowi nie właściwie nadają tytuł maceracji. Przez takie postępowanie oszczędza się wprawdzie prassy i platy (klicty) po niemiecku Horde, zwanéj ale zawsze sok ten równa się co do ilości i jakości sokowi za pomocą prassy otrzymanemu a tém bardziéj wiele się różni od soku otrzymanego za pomocą gorącéj maceracji z krajanych buraków; bo tylko ten sok który dobrowolnie wydziela się z tartych buraków i rozerwanych komórek, z wodą nalaną łączy się, ale brakuje zmuszenia, aby sok zawarty w nierozerwanych komórkach wodzie się udzielił. Przy tém wszystkiem, taka metoda ma i te niedogodności, że pozostała massa wymoczonych buraków niechętnie przez inwentarze spożywaną bywa, a dopiero wtenczas zdatna do przechowania jest jak wyprasowaną zostanie. Pozostała zaś massa czyli wytłoki po gorącéj ma-

ceracji, są zdrowym, posilnym pokarmem, tak dla bydła jako i dla owiec. Wykazane powyżéj korzyści otrzymywania soku przez gorącą macerację są tak jawne, że nie podobna aby mogły znaleść przeciwnika lub jaki zarzut; jeżeliby zaś takowy czyniono przeciw systematowi gorącéj maceracji, to przyczyna być musi inna, a najpewniéj przez niewłaściwe postępowanie fabrykanta dozorującego tak, że sok przejdzie w klejowatą lub kwaśną fermentację; bo jeżeli kto ściśle się trzyma sposobu Dombala, przekonać się może że w kadziach maceracyjnych sok trzyma temperatury od 18 do 30 stopni Reaumura; w których najsłabszy sok się zawiera najprędzéj przystępuje klejowata lub kwaśna fermentacja z powodu, że temperatura powyżéj oznaczona i słabość soku do alteracji najskłonniejszemi się okazują.

Aby uniknąć powyższych przeszkód, które się w niektórych fabrykach zdarzają, używam wody wrzącéj w któréj maceruję; z tego wynika:

1. Że zyskuję prędsze działanie to jest: prędsza wymiana następuje z kadzi do kadzi.

2. Przez temperaturę wrzącą przeszkadzam fermentacji.

Następny a główny zarzut, w którym całe złe zawiera się, jest ten, że w dotychczas używanych sposobach maceracji osobliwie przy krajowych burakach z zapasów zimowych, używają tak nazwanych worków maceracyjnych; worki te robią się ze szpagatu sposobem sieci gdzie około 5 oczów zawiera cal kwadratowy. Przy odmianie tychże worków krajowemi burakami napełnionych, które się za pomocą kranika w górę pociągają dla przeprowadzenia z kadzi do kadzi, oczy tychże worków tak się ściągają z powodu ciężaru wilgotnego że utrudzają lub zupełnie przeszkadzają płynowi odcieku i osiąknienia, albo przez czekanie na odpływ płynu z worka następuje przerwa szkodliwa w działaniu, a która wymaga szybkości i regularności, bo nie można bez wielkich uszczerbków i strat czasu, tak długo oczekiwać na płyn z worka wysączyć się mający do téjże saméj kadzi maceracyjnéj, a inaczéj to do drugiéj kadzi przechodzi znaczna część płynu w worku pozostałego tak dalece, że nie raz do kotła ⅓ płynu niedochodzi, kiedy sok już jest w stanie dojrzałym do defekacji. Regularność w działaniu zawisła od tego, aby waga buraków była wzgodnym stosunku do wagi wody przeznaczonéj do maceracji; jeżeli więc, z powodu spóźnionego przenoszenia worków nastąpi niezgodność stosunkowa, więc regularne podzielenie soku lub płynu z właściwą ilością wody miejsca mieć nie może. Następnym przykładem zdanie moje potwierdzę: Przypuśćmy że 2 korce buraków ważące 500 funtów, pokrajane w talerzyki są do każdego jedno razowego gotowania przeznaczone, zatém 50 garncy wody do gotowania i maceracji w każdéj kadzi nalewa się, jeżeli buraki mają 8 topni Beaumego areometru wagi soku, wtenczas przez gotowanie i rozerwanie komórek, sok wodzie udzielają a woda mająca tę samą wagę sok do połowy $8/_2=4$ rozcieńcza; przez gotowanie w kotle w stanie klejowatym, tkanki komórkowe buraków krajanych oddziela od soku na 4opnie rozcieńczonego tyle jak przedtém 8 stopniowy sok, przechodzi zatém 4 stopniowy sok do pierwszéj kadzi maceracyjnéj i to samo pół wodzie udzielį a tylko $4/_2=2$ stopniowy, sok do drugiéj kadzi maceracyjnéj dojdzie i tak następnie do trzeciéj kadzi i daléj, aż do najdrobniejszego? ułamku. Zresztą ilość użyć się mającéj wody do maceracji stosuje się do obfitości części cukrowych w burakach, albo do stosunkowéj ilości i wielkości kadzi maceracyjnych. Reguła z doświadczenia wzięta wskazuje, że równość mieszaniny przy równéj wadze buraków i wody, o połowę różnicy przydaje płynu maceracyjnego od równości soku w burakach zawartego; to wszystko dowodzi jak niekorzystnym jest przy dalszém działaniu sposób dotychczasowy przenoszenia w siadkowych workach płynu, ile przerwany stosunek wpływać musi na straty, i jak ważnym punktem jest użycie innego środka do przenoszenia płynu aby uniknąć pomienionych strat.

Wezwany abym w dobrach JW. Hr. Ludwika Małachowskiego w Nałęczowie w Gubernji Lubelskiéj, urządził fabrykę cukru na sposób maceracyjny przeze mnie wskazany, widząc życzenia moje spełnione przez usunięcie wszelkich wad i niedogodności wyżéj wskazanych, a systemowi maceracji chcąc nadać wziętość na którą przed systemem prassowania niezawodnie zasługuje, pozwalam sobie zaprosić osoby, które to interesować może, aby dopiero w nowo powstałéj fabryce cukru w Nałęczowie naocznie przekonać się chcieli, jak niemniéj osobom chcącym podobną fabrykę założyć pragnę z posługą moją i radami stać się użytecznym.

Robert *Philipp.*

O KĄDZIELI.

(Ciąg dalszy.)

Opisanych także wyżéj sposobów moczenia doświadczano jak najdokładniéj przez cztery lata w Hohenhejmie, na lnie w tamtejszych okolicach wyhodowanym i następujące wyprowadzono przepisy dla téj roboty.

1) Nie należy moczyć lnu w wodzie szybko bieżącéj: bo w niéj nierychło i nieregularnie wszczyna się fermentacja lnu, kolor włókna bywa wprawdzie po części bielszy ale włókno twarde, szorstkie. Dla tego, jeżeli nie ma innego dogodniejszego miejsca, w bliskości rzeki kopie się dół i doń według potrzeby wodę się sprowadza. Woda powinna być miękka, czysta, nie błotnista, a szczególniéj nie ma zawierać w sobie rudy żelaznéj; nie wypada więc obierać miejsca na dół gdzieby w gruncie znajdować się miały cząstki rudy: bo ta udziela włóknu ciemnego wybielić się niedającego koloru.

Takie wady miewa dół zaraz po wykopaniu do moczenia użyty lub częstém używaniem zanieczyszczony; zaradzi się temu gdy świeży dół na kilka tygodni przed użyciem wodą się napełni, wypuści ją przed samém zamoczeniem lnu i dół wyczyści, często używany dół od czasu do czasu przebierze się i ze szlamu również oczyści. Jeżeli nie ma innéj tylko twarda woda, tedy dozwolić jéj trzeba wystać się przed zamoczeniem w niéj lnu, i dla ostróżności nasypać na dno czystego piasku który osiadłe tam szkodliwe części pokryje i przy tém wodę oczyści.

Dół powinien być tak urządzony iżby się w nim woda zatrzymywała, w tym celu więc wyłożyć go i wylepić trzeba gliną; kopać go trzeba raczéj długi niż głęboki (najwięcéj 6 stóp): gdyż głęboko woda jest chłodniejsza i len na spodzie dłużéj moknąć musi.

Dla téj właśnie przyczyny ustawia się len w dole tak, iżby jego wierzchołki, trudniéj wymakające, obrócone były do góry, gdzie woda bywa cieplejsza a korzenie do dołu.

W końcu układa się len w wodzie tak, iżby się nigdzie ziemi nie dotykał: gdyż inaczéj dostałoby jego włókno ciemnego koloru.

Żeby więc zadosyć uczynić dwom ostatnim warunkom, w Hohenhejmie używają klatki z żerdzi zbudowanéj, w któréj snopki lnu pionowo ustawiają i z wierzchu warstwą żytniéj słomy, dla uchronienia od nieczystego osadu nakrywają. Na słomę kładą na wzdłuż i napoprzek deski i te obciążają kamieniami tak, iżby się klatka ze lnem należycie w wodę zanurzyła.

Jeżeli dół jest próżny ustawia się w nim klatkę i w niéj len snopkami, a potém się go wodą napełnia; jeżeli zaś jest dół napełniony, stawia się w niéj len i przykrywszy go słomą a tę deskami, spuszcza się dopiero klatkę do dołu i deski na lnie kamieniami obciąża.

Najlepszy byłby do tego użytku dół cegłą wymurowany i dwoma rynnami jedną do przypływu, drugą do odpływu wody opatrzony; w braku jednak takiego, może dobrze posłużyć dół zwyczajny z którego czysta, miękka woda nie zbyt prędko odpływa, albo wcale jest stojąca, na gruncie rudy żelaznéj nie zawierającym, w cieplém, na słońce wystawionem położeniu, tym lepiéj jeszcze w takim dole używać się będzie klatki drewnianéj.

Ktoby zaś i takiego niemiał, zamoczyć może swój len sposobem wyżéj opisanym, w Westfalji używanym, z tą tylko różnicą, żeby snopki w wodzie ustawiał nie korzeniami ale wierzchołkami do góry.

Zawsze najpiękniejsze jest włókno ze lnu, który zaraz po wyrwaniu i oczochraniu, za świeża zamoczony zostanie.

Przez pierwsze trzy dni po namoczeniu o tém tylko pamiętać trzeba, aby wszystek len w wodzie był zanurzony. Po trzech do pięciu dniach wydobywać się zeń zaczynają bańki: kiedy to wydobywanie się znacznie zmniejszy, wtedy co 3 do 4 godzin do lnu zaglądać trzeba i próbować czy len nie okaże jednego ze znaków pod Westfalskiém moczeniem przytoczonych. (d. c. n.)

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Z B O Ż E.

Gdańsk 9 lutego. Mrozy od kilkunastu dni trwające zupełnie ustały i odwilż teraz kompletna. W skutek mrozów stanęła lodem woda na Wiśle, ale że lód za słabym jeszcze był do przejeżdżania, dla tego ustała komunikacja przez miasta nad Wisłą leżące, mianowicie Tczewo, Gniew, i Grudzież, tak że nawet poczty nie przychodzą. Prócz tego woda w Wiśle od spadłych powyżéj a późniéj stopniałych śniegów tak przybrała, że w wielu miejscach, a szczególniéj pod Stüblau lękają się wylewu. W handlu zbożowym cisza niezmierna; dowozy ze wsi ograniczają się ciągle na drobnych dowozach, ceny żadnéj zmianie nie uległy. Ze szpichlerza zabrano około 60 łasztów staréj polskiéj pszenicy 131 funtowéj, wysoko pstréj po 405 do 410 zł. gd. (zł. 27 gr. 10 korzec); prócz tego sprzedano około 10 łasztów pszenicy dobréj pstréj na dostawę ze wsi w umówionym terminie.

Londyn 6 lutego. Na dzisiejszym targu tutejszym dość znajdowało się kupców i więcéj niżeli dotąd bywało zwykle, a w skutek tego dość znaczne porobiono zakupy i sprzedaże zagranicznéj pszenicy po cenach o 1 szyling wyższych. Doborowy jęczmień zdrożał także, inne gatunki bez zmiany. Grochy wszelkie tak stoją jak w poniedziałek, handel owsem polepsza się, zagraniczny nawet poszedł już w górę o pół szylinga na kwarterze. W dniu 1 lutego ocłono: 74,836 kwar. pszenicy, 16,305 kw., jęczmienia 6748 kw. grochu, 4790 kw. grochu białego, 41,398 kw. owsa. Dowieziono prócz tego z zagranicy 16,590 kw. pszenicy, 2350 kw. jęczmienia, 2180 kw. owsa. *Londyńska cena przecięciowa:* Pszenica 48 sz. 2 pense kw. (zł. 40 korzec), jęczmień 29 sz. 3 p. (zł. 24 gr. 5 korzec), owies 18 sz. 2 p. (zł. 15 korzec), żyto 30 sz. (zł. 25 korzec), groch 32 sz. kw. (zł. 26 gr. 20 korzec).

Wełna. Lubo ilość wełny na publiczne licytacje przeznaczona jest wielką, właściciele jednakże dobrze się trzymają i spodziewają się cen jeszcze lepszych. Powszechnie nawet panuje przekonanie, że konsumcja wełny w tym roku daleko większą będzie niżeli w przeszłym: sądzą także iż przywóz wełny w tym roku nie tak obfitym się okaże jak poprzednio.

KURS GIEŁDY BERLINSKIÉJ.

Dnia 10 lutego 1849 roku.	żądają	płacą
P A P I E R Y.		
Rossyjskie Inskrypcje w Certyf. Hamb. 4%. . . .	—	87
Rossyjsko-Angielska Pożyczka 5%	105 3/4	105
Polskie Obligacje Skarbu 4%	71 3/8	—
„ Listy Zastawne	92	—
„ Listy Zastawne nowe.	91 1/2	91
„ Obligacje Udziałowe	102	—
„ Obligacje 500 złotowe.	74 3/4	74 1/2
Certyfikaty B. P. na Oblig. cząst. lit. A. 300 zł. 5%	84 1/4	84
lit. B. 200 „ . . .	—	13 1/4
procentowe „ . . .	—	

Srednie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi.

Dnia 9 lutego r. b.

	OD RS.	KOP.	DO KOP.
Żyta korz. 4 ćw.	1	98 1/2	
Pszenicy ditto	4	8 1/2	
Grochu polnego	2	40—	
„ cukrowego	3	22 1/2	
Fasoli. . . .	3	80—	
Gryki. . . .	1	65—	
Jęczmienia . .	1	86 1/2	
Owsa . . .	1	38 1/2	
Mąki pszen. pr.	5	85—	
ordyn. kor. 6 ćw.	5	37 1/2	
„ żytn. pytło.	2	62 1/2	
grycz. kor. 4 ćw.	2	85—	
Kaszy jaglannéj.	4	85—	
„ grycz. zw.	3	96—	
„ drobnéj.	7	33—	
„ jęcz. perło.	7	65—	
„ „ ordyn	2	35—	
Siana cet. 100 f.	—	69—	

	OD RS.	K.	DO RS.	KOP
Słomy c. 100 f.	—	27 1/2	—	—
Siana fura 1 k.	2	70—	3	90—
„ „ 2 k.	4	50—	7	12—
Słomy fura zw.	1	20—	2	10—
Drzewa sos. s.	7	44—		
Wół dobry.	37	—	58	50—
„ średni.	28	35—	36	45—
„ lichy.	22	95—	27	45—
Cielę. . .	1	50—	3	45—
Baran. . .	—	—	—	—
Wieprz dobry.	14	—	22	50—
„ średni.	10	—	12	—
„ lichy.	6	45—	9	60—
Masła funt.	—	17—	—	—
Słoniny „	—	11—	—	—
Kartofli korzec	—	92 1/2	—	—
Okowity garn.	—	81 1/2	—	—
Szumówki gar.	—	48—	—	—

Sprowadzono na targ Pragski z Cesarstwa Rosyjskiego wołów sztuk 281 z różnych miejsc królestwa sztuk 307 ogółem wołów sztuk 588 wieprzy 1325 cieląt 1147 baranów — z tych zakupili rzeźnicy tutejsi na konsumcję miasta wołów sztuk 472 wieprzy 825 cielęta wszystkie.

KURS GIEŁDY WARSZAWSKIÉJ.

Dnia 13 lutego 1849 roku.		ŻĄDAJĄ. R. sr.	kop.	DAJĄ. R. sr.	kop.
1. WEXLE					
Berlin 100 talarów . .	2 M. .	95—	85—	—	—
Gdańsk 100 talarów . .	2 M. .	—	—	—	—
Hamburg 300 b. m. k. .	2 M. .	—	—	143	—
Londyn 1 funt sterlin. . .	3 M. .	6—	57—	—	—
Lipsk 100 talarów . .	2 M. .	—	—	—	—
Moskwa 100 rub. sr. .	1 M. .	—	—	—	—
Petersburg ditto. . .	1 M. .	100	33 1/3	100	—
Paryż 300 franków . .	2 M. .	78—	90—	—	—
Wiedeń 150 złr. . .	2 M. .	88—	20—	—	—
Wrocław 100 talarów . .	2 M .	—	—	—	—
2. MONETY.					
Rosyjskie Imperjały. .		5—	32 1/2	—	—
Holender. dukaty nowe . .		—	—	—	—
ditto stare ważne . .		—	—	—	—
Frydrychsdory Pruskie . . .		—	—	—	—
Rossyjskie assygnaty . .		—	—	—	—
Austrjackie bilety bankowe za 150 złr. .		—	—	—	—
3. PAPIERY.					
Obligi Skarbowe za 100 rs. .		—	—	—	—
„ „ „ 4% rs. .		74—	50—	73—	50—
Listy zastawne nowe białe daw. bez kup. (*)		—	—	—	—
„ „ nowe za 100 .		14—	65—	14—	62—
Obligacje udziałowe na 300 złp. .		—	—	96—	60—
Obligacje cząstkowe na 500 złp. .		—	—	—	—
Certyfikaty Banku lit. B na 200 złp. .		—	—	—	—
Serje wylosow. lit. na — złp. .		—	—	—	—
Dowody Kom. Centr. Likw. złp. 100 .		—	—	—	—

Wartość kuponu kop. 8 1/2